

# **Schwarzwaldheim Thomas Morus**

GEBRAUCHSHANDBUCH

**HEISSLUFTDÄMPFER  
MIT DIREKTDAMPF**

**COMPACT**

**AUSFÜHRUNG S**

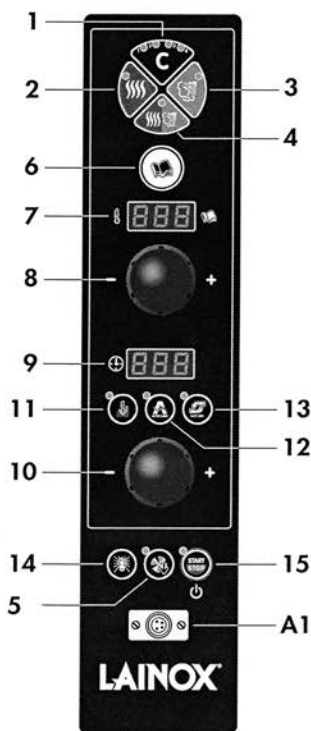
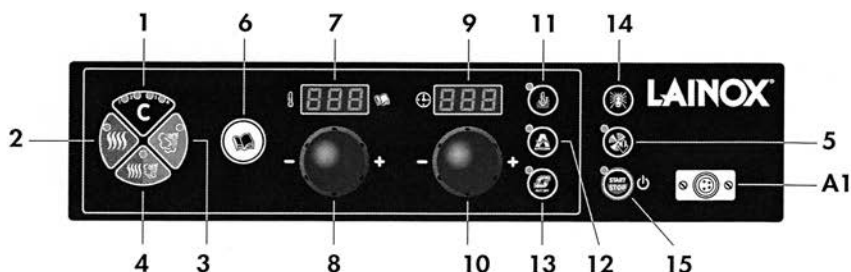
**DE**

**Kundendienst**



# BESCHREIBUNG DISPLAY UND TASTEN

## AUSFÜHRUNG S



- 1 - Taste Garzyklen
- 2 - Taste Heißluftgaren
- 3 - Taste Dampfgaren
- 4 - Taste Betriebsart kombination
- 5 - Taste verringerte Geschwindigkeit
- 6 - Taste Garprogramme/Rezepte
- 7 - Display zur Anzeige der Garraumtemperatur, Programmanzeige
- 8 - Rollkugel für Einstellungen/Temperaturwahl
- 9 - Display zur Anzeige der Garzeit (Restzeit/Einstellung), Anzeige der Kerntemperatur (Ist-Temperatur/Einstellung), Anzeige Feuchtigkeitsgehalt
- 10 - Rollkugel für Einstellungen/Wahl von Zeit und Kerntemperatur
- 11 - Taste zur Aktivierung von Garvorgängen mit Kerntemperaturfühler
- 12 - Taste zur Aktivierung der automatischen Feuchtigkeitsregelung (AUTOCLIMA), Taste für die manuelle Beschwadung
- 13 - Taste Dampfauslass aus dem Garraum
- 14 - Taste Garraumbeleuchtung
- 15 - Hauptschalter - Start/Stopp Taste
- A1 - Anschluss Kerntemperaturfühler
- A2 - Kerntemperaturfühler



#### 3.1 • ZYKLEN (TASTE 1)

Ermöglicht die Einstellung, das Aufrufen und die Anzeige der Garzyklen.

Die dauerhaft leuchtenden LEDs zeigen die eingestellten Zyklen an.

Die blinkende LED zeigt den aktuellen Zyklus an.

#### 3.2 • KONVEKTION (TASTE 2)

Taste Garart KONVEKTION.

#### 3.3 • DAMPF (TASTE 3)

Taste Garart DAMPF.

#### 3.4 • KOMBIBETRIEB (TASTE 4)

Taste Garart KOMBIBETRIEB.

#### 3.5 • GEBLÄSEGESCHWINDIGKEIT (TASTE 5)

Taste zur Auswahl der Ventilationsgeschwindigkeit; normale Geschwindigkeit bei ausgeschaltetem Licht, reduzierte Geschwindigkeit und Leistung bei eingeschaltetem Licht.

#### 3.6 • REZEPTE (TASTE 6)

Ermöglicht die Einstellung, das Aufrufen und die Anzeige der Garprogramme, der vorgeschichteten Rezepte und der Bedienprogramme (z. B. Reinigung des Ofens).

#### 3.7 • KERNTemperaturFÜHLER (TASTE 11)

Dient zum Aktivieren der Einstellung von Garvorgängen mit Kerntemperaturfühler.

#### 3.8 • TASTE AUTOMATISCHE FEUCHTIGKEITSREGELUNG (TASTE 12)

Wird diese Taste bei bereits gestartetem Garvorgang (Blinklicht an) gedrückt, dient sie auch für die manuelle Beschwadung.

Diese Funktion eignet sich für Gargut, dem zusätzliche Feuchtigkeit während des Garens zugeführt werden muss. Die Taste für die Dauer der gewünschten Feuchtigkeitzufuhr in den Garraum gedrückt halten, die entsprechende Led leuchtet während dieses Zeitraums auf.

*Anmerkung: Das Gerät verfügt über ein automatisches System zur Temperatursenkung, das in allen Gararten operativ ist. Sollte die Temperatur den am Display eingegebenen Wert um 30°C übersteigen, lässt der Beschwader automatisch kaltes Wasser in den Garraum ein und senkt somit die Temperatur rasch ab. Auf diese Weise besteht keine Gefahr, dass der Garvorgang eines Produktes bei einer zu hohen Temperatur beginnt. Und außerdem verhindert die Feuchtigkeitzufuhr das Austrocknen der Gerichte.*

#### 3.9 • TASTE ZUM ÖFFNEN DES DAMPFAUSLASSES DAMPFAUSLASS AUS DEM GARRAUM (TASTE 13)

Die Funktion wird nur im Konvektionsbetrieb aktiviert. Beim Drücken der Taste öffnet sich der Dampfauslass und lässt den sich im Garraum gebildeten Feuchtigkeitsüberschuss ausströmen (Licht ein = Dampfauslass geöffnet; Licht aus = Dampfauslass geschlossen, Blinklicht = Dampfauslass in Bewegung).

Die Position des Dampfauslasses (Dampfauslass geöffnet/Dampfauslass geschlossen) kann auch in mehreren Zyklen eines Programms gespeichert werden.

#### 3.10 • TASTE GARRAUMBELEUCHTUNG (TASTE 14)

Beim Drücken dieser Taste schaltet sich die Beleuchtung des Garraums ein, so dass der Bediener den Garvorgang beobachten kann.

#### 3.11 • HAUPTSCHALTER, START-STOP (TASTE 15)

Für 3 Sekunden die Taste **15** drücken. Ermöglicht die Aktivierung der Bedienblende und aktiviert die Selbstdiagnose.

START-STOP-Taste: Ermöglicht das Ein- und Ausschalten des aktuellen Garzyklus.

- Licht der Taste eingeschaltet: START, Garung gestartet.
- Licht der Taste blinkt: UNTERBRECHUNG, die durch Öffnen der Tür ausgelöst wird. Der Garzyklus und die verbleibende Garzeit bleiben stehen. Beim Schließen der Tür wird die Garung wieder gestartet.
- Licht der Taste ausgeschaltet: DEFINITIVER STOPP, der durch Drücken der Taste 15 erreicht wird: der Garvorgang wird definitiv gestoppt, als ob die Zeit abgelaufen wäre

#### 4.1 • EINSCHALTEN

Für 3 Sekunden die Taste 15 drücken. Falls auf den Displays (Display 7-9) eine Störung angezeigt werden sollte, siehe das Kapitel „Selbstdiagnose und Erklärung der Betriebsstörungen“.

#### 4.2 • WAHL DER GARART

Die LEDs der Tasten der Garmodi blinken: Die Taste des gewünschten Garmodus (2 - 3 - 4) drücken. Die LED des gewählten Garmodus bleibt dauerhaft eingeschaltet.

#### 4.3 • TEMPERATUR EINSTELLEN

Die Temperaturanzeige weist 130°C aus. Die Rollkugel 8 drehen, um die Temperatur einzustellen (nach rechts zunehmend, nach links abnehmend), die dann am Display angezeigt wird.

*Anmerkung: Ca. 10 Sek. nach Freigabe der Rollkugel zeigt das Display wieder die im Garraum herrschende Temperatur an.*

#### 4.4A • GARZEIT EINSTELLEN

Die Zeitanzeige 9 weist [ InF ] aus. Die Rollkugel 10 drehen:

- nach rechts, um die Garzeit einzustellen;
- nach links, um die Zeit auf unendlich [InF] einzustellen.

Oder

#### 4.4B • KERNTEMPÉRATURFÜHLER EINSTELLEN

Siehe Kapitel „Einstellen des Kerntemperaturfühlers“.

Die Werte werden ca. 10 Sek. nach der letzten Einstellung gespeichert.

#### 4.5 • EINSTELLUNG EINES NEUEN GARVORGANGS

Will man einen neuen Garvorgang programmieren ist es nötig, den vorhergehenden rückzustellen und 3 Sekunden lang die Taste 1 gedrückt zu halten; die LED-Anzeigen der Garmodalität leuchten auf, um den erfolgten Reset anzuzeigen.

#### 4.6 • SPEICHERN DER GARUNG

Will man den Garvorgang speichern, hält man 3 Sekunden lang den Drehknopf 8 gedrückt.

Auf dem Display 7 wird das erste freie Programm visualisiert; man wählt die Nummer des gewünschten Programms, indem man den Drehknopf 8 dreht; zur Bestätigung drückt man den Drehknopf.

## 4 • MANUELLE EINSTELLUNG FÜR EINEN EINFACHEN GARVORGANG

### STARTEN DES GARVORGANGS

#### ARBEITSSCHRITTE

Das Gargut in den Garraum einschieben. Siehe diesbezüglich auch Kapitel *“Praktische Ratschläge”*.

Sollte die Wahl auf einen durch Kerntemperaturfühler geregelten Garvorgang gefallen sein, siehe Kapitel *“Einstellung des Kerntemperaturfühlers”*.

#### 4.7 • STARTEN

**Taste 15** drücken, um den Garvorgang zu starten: die der Taste entsprechende Led leuchtet mit Dauerlicht.

Nun ...

**weist die Temperaturanzeige 7** die Ist-Temperatur des Garraums aus.

**Die Zeitanzeige 9** weist die Restgarzeit aus.

#### 4.8 • GARZEITENDE

Sollte die Zeit auf unendlich eingestellt worden sein, den Garvorgang manuell stoppen und zu diesem Zweck die **Taste 15** (Led neben der ausgeschalteten Taste) einige Sekunden lang drücken.

Sollte eine Garzeitdauer oder eine Kernfühlertemperatur eingestellt worden sein, weist ein Tonsignal bei Ablauf der Garzeit oder bei Erreichen der eingestellten Fühlertemperatur auf die Beendigung des Garvorgangs hin (Led neben **Taste 15** ausgeschaltet).

Um das Signal zu unterbrechen reicht es aus, die Tür zu öffnen oder einen Drehknopf (**8 - 10**) zu drücken. Das Produkt aus dem Garraum nehmen und dabei die Hinweise unter Absatz 2.7 im Kapitel *“Besondere Hinweise”* befolgen.

#### Anzeige und Änderung der gespeicherten Werte

Besteht Bedarf, die eingegebenen Werte während des Garens zu prüfen, **Taste 1** drücken, die Displays blinken.

Sind die angezeigten Werte zu ändern, die Rollkugel oder die entsprechenden Tasten betätigen.

Den Drehknopf drücken, um die veränderten Werte zu übernehmen oder ca. 10 Sekunden warten. Die neuen Werte werden automatisch gespeichert und die Displays geben die realen Werte an.

#### 6.1 • EINSCHALTEN

Für 3 Sekunden die Taste 15 drücken. Falls auf den Displays (Display 7-9) eine Störung angezeigt werden sollte, siehe das Kapitel „Selbstdiagnose und Erklärung der Betriebsstörungen“.

#### 6.2 • PROGRAMM ANWÄHLEN

Die Taste Rezepte 6 drücken, das Display zeigt [ACC] an, den Drehknopf 8 bis zur Anzeige [Pro] drehen und durch Drücken des Drehknopfs bestätigen.

Den Drehknopf 8 bis zur Anzeige des ersten freien Programms drehen (die LED des Garmodus blinken und die Programmnummer wird blinkend auf Display 7 angezeigt) und durch Drehen des Drehknopfs 8 bestätigen.

#### Achtung

Das Programm ist „neu“, wenn die LED der Tasten für den Garmodus und die Programmnummer auf dem Display 7 blinken.

Das Programm ist „belegt“, wenn die LED der Tasten für den Garmodus und die Programmnummer auf dem Display 7 dauerhaft leuchten.

#### 6.3 • WÄHLEN

Die LEDs der Tasten der Garmodi blinken: **Die Taste des gewünschten Garmodus (2 - 3 - 4) drücken.** Die LED des gewählten Garmodus bleibt dauerhaft eingeschaltet.

#### 6.4 • TEMPERATUR EINSTELLEN FÜR ZYKLUS 1

Die Rollkugel 8 drehen, um die Gartemperatur einzustellen, die dann am Display angezeigt wird.

#### 6.5A • ZEITDAUER FÜR ZYKLUS 1 EINSTELLEN

Die Zeitanzeige weist [InF] aus.

**Die Rollkugel 10 drehen:**  
nach rechts, um die Garzeit einzustellen;  
nach links, um die Zeit auf unendlich [InF] zu stellen und somit den **ersten Zyklus als Vorheizphase zu nutzen.**

Oder

#### 6.5B • KERNTEMPORATURFÜHLER EINSTELLEN FÜR ZYKLUS 1

Siehe Kapitel „*Einstellung des Kerntemperaturfühlers*“.

#### 6.6 • ZYKLUS 2 UND FOLGENDE ANWÄHLEN (BIS ZU 4 ZYKLEN)

Die Zyklostaste 1 drücken. Auf der Taste beginnt die zweite LED (2) zu blinken. Dann mit der Einstellung wie in Abschnitt 6.3 beschrieben fortfahren. Wünschen sie weitere Phase mit derselben Vorgehensweise fortfahren.

#### 6.7 • SPEICHERN DES PROGRAMMS

Die Taste 1 für 3 Sekunden gedrückt halten. Auf dem Display 7 erscheint die Aufschrift [REC]. Die Speicherung durch Drücken des Drehknopfs 8 bestätigen.

Die Programmnummer, unter der die Garung gespeichert wurde, wird auf dem Display 7 angezeigt.

### 7.1 • EINSCHALTEN

Für 3 Sekunden die Taste 15 drücken. Falls auf den Displays (Display 7-9) eine Störung angezeigt werden sollte, siehe das Kapitel „Selbstdiagnose und Erklärung der Betriebsstörungen“.

### 7.2 • ABRUFEN

Die Taste Rezepte 6 drücken, das Display zeigt [ACC] an, den Drehknopf 8 bis zur Anzeige [Pro] drehen und durch Drücken des Drehknopfs bestätigen. Den Drehknopf 8 drehen, um die Programmnummer des Programms, das aufgerufen werden soll, anzuzeigen. Die Nummer wird auf Display 7 angezeigt.

**ACHTUNG:** sieht das Programm den Einsatz des Kerntemperaturfühlers vor, den Fühler an die Frontblende anschließen, andernfalls wird die Störmeldung “Err SP” (Fehler Fühler der Einstechnadel) ausgegeben. Siehe Kapitel “Selbstdiagnose und Erklärung der Betriebsstörungen”.

### 7.3 • STARTEN

**Anzeige der eingestellten Werte**  
Falls es während der Garung notwendig sein sollte, die eingestellten Werte für die aktuelle Garphase zu überprüfen, die Taste 1 drücken. Falls die Einstellungen der nachfolgenden Phasen angezeigt werden sollen, die Taste 1 drücken und den Drehknopf drehen, bis die entsprechende Phase auf dem Display angezeigt wird.

#### 7.3a •

##### START EINES PROGRAMMS MIT VORHEIZPHASE

Sieht das abgerufene Programm die Vorheizphase vor, weist die Anzeige 7 [ InF ] aus.

Taste 15 drücken, um die Vorheizphase zu starten.

Ein wiederholtes Tonsignal und die Anzeige [ LoA ] melden, wann der Garraum die entsprechende Temperatur erreicht hat.

Das Gargut einschieben (sind programmäßig Phasen mit Kernfühler vorgesehen, die Einstechnadel ins Produkt stecken).

Die Tür schließen.

Die zweite LED (2) der Zyklustaste 1 blinkt, um anzuzeigen, dass der Garzyklus 2 aktiviert wurde.

#### 7.3b •

##### START EINES PROGRAMMS OHNE VORHEIZPHASE

Das Gargut einschieben (falls das Programm Phasen mit dem Kerntemperaturfühler vorsieht, diesen in das Gargut einführen). Garung durch Drücken der

Taste 15 (dauerhaft leuchtende LED) aktivieren. Die Taste 1 für 3 Sekunden drücken oder den Drehknopf 10 drehen, bis die Zeit auf Null steht.

Ein Tonsignal und das Blinken von LED 2 auf der Taste 1 zeigen an, dass die Vorheizphase abgeschlossen ist.

**Hinweis:** Das Vorheizen ist nur dann nicht notwendig, wenn die Garkammer bereits vorgeheizt ist.

#### 7.3c •

##### START EINES PROGRAMMS OHNE GESPEICHERTE VORHEIZPHASE

Das Gargut einschieben (sind programmmäßig Phasen mit Kernfühler vorgesehen, die Einstechnadel ins Produkt stecken).

Unmittelbar nach Abruf des Programms den ersten Garzyklus durch Drücken der Taste 15 (Led mit Dauerlicht) starten.



### 10.1 • EINSCHALTEN

Für 3 Sekunden die Taste 15 drücken.

### 10.2 • ABRUFEN

Die Taste Rezepte 6 drücken, das Display zeigt [ACC] an und durch Drücken des Drehknopfs bestätigen.

Den Drehknopf 8 drehen, um die Rezeptnummer des Rezepts, das aufgerufen werden soll (siehe nachfolgende Rezeptliste), anzuzeigen. Die Nummer wird auf Display 7 angezeigt.

**ACHTUNG:** sieht das Rezept den Einsatz des Kerntemperaturfühlers vor, den Fühler an die Frontblende anschließen, andernfalls wird die Störmeldung "Err SP" (Fehler Fühler der Einstechnadel) ausgegeben. Siehe Kapitel "Selbstdiagnose und Erklärung der Betriebsstörungen".

### 10.3 • START

#### Anzeige der eingestellten Werte

Falls es während der Garung notwendig sein sollte, die eingestellten Werte für die aktuelle Garphase zu überprüfen, die Taste 1 drücken. Falls die Einstellungen der nachfolgenden Phasen angezeigt werden sollen, die Taste 1 drücken, bis die entsprechende Phase auf dem Display angezeigt wird.

### 10.4 • K O P I E R E N E I N E S VOREINGESTELLTEN REZEPTS

#### Anzeige der eingestellten Werte

Ein voreingestelltes Rezept kann in die persönlichen Programme kopiert werden, um dann nachfolgend verändert zu werden. Die Taste 1 für 3 Sekunden gedrückt halten. Auf dem Display 7 erscheint die Aufschrift [REC]. Das Kopieren durch Drücken des Drehknopfs 8 bestätigen.

Auf dem Display 7 wird das erste freie Programm visualisiert; man wählt die Nummer des gewünschten Programms, indem man den Drehknopf 8 dreht; zur Bestätigung drückt man den Drehknopf.

#### 10.3a •

##### START EINES REZEPTES MIT VORHEIZPHASE

Sieht das abgerufene Rezept die Vorheizphase vor, weist die Anzeige 9 [InF] aus.

Die Taste 15 drücken, um das Vorheizen zu starten. Ein wiederholtes Tonsignal und die Aufschrift [LoA] auf dem Display weisen darauf hin, wenn die Garkammer die Temperatur erreicht hat.

Das Gargut einschieben (falls das Programm Phasen mit dem Kerntemperaturfühler vorsieht, diesen in das Gargut einführen).

Tür schließen.

Die zweite LED (2) der Zyklustaste 1 blinkt, um anzuzeigen, dass der Garzyklus 2 aktiviert wurde.

#### 10.3b •

##### START EINES REZEPTES OHNE VORHEIZPHASE

Das Gargut einschieben (sind nach Rezept Phasen mit Kernfühler vorgesehen, die Einstechnadel ins Produkt stecken).

Garung durch Drücken der Taste 15 (dauerhaft leuchtende LED) aktivieren. Die Taste 1 für 3 Sekunden drücken oder den Drehknopf 10 drehen, bis die Zeit auf Null steht.

Ein Tonsignal und das Blinken von LED 2 auf der Taste 1 zeigen an, dass die Vorheizphase abgeschlossen ist.

**Hinweis:** Das Vorheizen ist nur dann nicht notwendig, wenn die Garkammer bereits vorgeheizt ist.

## 12 • EINSTELLEN DES KERNTEMPORATURFÜHLERS

### Vorbemerkung

Mit dem Kerntemperaturfühler ist ein durch die Kerntemperatur des Gargutes geregelter Garvorgang möglich. Das Instrument stoppt den Garvorgang, sobald die eingestellte Temperatur im Produktkern erreicht ist, und übergeht die Garzeiteinstellung.

Der Kernfühler bietet sich als praktisches portables Thermometer an. Wenn der Fühler

nämlich an die Steckverbindung **A1** bei in jeder beliebigen zeitgesteuerten Betriebsart laufendem Ofen angeschlossen wird, zeigt das Display **9** bei sekundenlangem Halten der Taste **11** die Temperatur der Einstechnadel für einige Sekunden an. Auf diese Weise kann die Kerntemperatur von Produkten, die keinem Garvorgang ausgesetzt sind und sich demzufolge außerhalb des Garraums befinden, gemessen werden.

### ARBEITSSCHRITTE

#### 12.1 • GAREN MIT KERNTEMPORATURFÜHLER

**Achtung:** im Falle eines Garvorgangs mit Kernfühler und Anzeige der Meldung "ERR SP" an den Displays **7** und **9** ist der Kerntemperaturfühler an die Steckverbindung **A1** anzuschließen. Dient der erste Zyklus als Vorheizphase, muss die Einstechnadel außerhalb des Garraums bleiben; andernfalls startet das Programm nicht.

Nach Einstellen der Garraumtemperatur (gemäß Anweisungen der diesbezüglichen Kapitel) wird durch Drücken der Taste **11** und Drehen der Rollkugel **10** die gewünschte Kerntemperatur eingestellt. Den Fühler an die Steckverbindung **A1** anschließen, die Einstechnadel in das Produkt stecken (siehe Kapitel "Ratschläge zum Einsatz des Kerntemperaturfühlers") und je nach gewählter Garmethode vorgehen.

#### PRAKTISCHES BEISPIEL

##### Einstellung

Betriebsart: **Konvektion**

Garraumtemperatur: **140°C**

Zeit: **Unendlich**

Kerntemperatur: **78°C**

##### Was geschieht

Sobald 78°C Kerntemperatur bei einer Garraumtemperatur von 140°C erreicht werden, deaktiviert sich die Heizfunktion, um sich dann wieder automatisch zu aktivieren, wenn die Kerntemperatur des Produkts um 1°C sinkt.

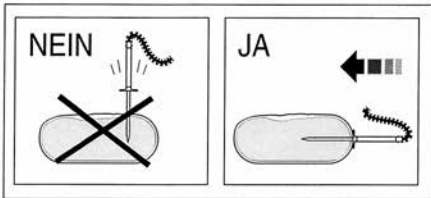
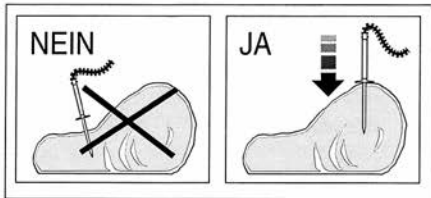
Sie Beheizung richtet sich praktisch nicht mehr nach dem für den Garraum gewählten Temperaturwert, sondern nach dem des Kerntemperaturfühlers.

**Achtung:** einige Sekunden nach Einstecken des Kernfühlers in die Steckverbindung (**A1**) warten (bis die Elektronikplatine die Anwesenheit des Fühlers erkennt), dann den Garvorgang über die Taste (**15**) **START/STOPP** starten.

<b>12.1 a •</b> <b>EINFACHES MANUELLES GAREN:</b> die Taste <b>15</b> drücken, um den Garvorgang zu starten	<b>12.1 b •</b> <b>MANUELLES GAREN MIT MEHREREN PHASEN IN AUTOMATISCHER FOLGE:</b> zur Einstellung der nächsten Phase übergehen oder Taste <b>15</b> drücken, um die erste Phase des eingestellten Garvorgangs zu starten	<b>12.1 c •</b> <b>EIN ZU SPEICHERN DES PROGRAMM:</b> zur Einstellung der nächsten Phase übergehen oder das automatische Speichern des eingestellten Programms abwarten
---	---	---

## 12 • EINSTELLEN DES KERNTemperaturFÜHLERS

Beim Garen mit Kerntemperaturfühler ist die korrekte Position des Instrumentes besonders wichtig: Der Fühler muss unbedingt von oben nach unten in den Schwerpunkt des Garguts eingeführt werden und ganz eingesteckt sein. Bei kleinen Stückgrößen mit einer nicht zur vollständigen Aufnahme der Einstechnadel ausreichenden Dicke, die Nadel waagrecht zur Auflagefläche einführen, so dass sich die Spitze des Fühlers auf jeden Fall in der Mitte des Garguts befindet (siehe Abbildungen). Die Einstechnadel sollte übrigens immer in der Garraummitte platziert sein.



**Optional:** Auf Anfrage und ohne spezifischen Anpassungsbedarf lässt sich ein Nadelfühler zur Temperaturregelung vakuumverpackter Produkte oder kleiner Stückgrößen anschließen.

### Vorteile

- Verbesserte Garkontrolle, keine Gefahr von Garverlusten und Produktverschwendungen;
- präzises Garen, unabhängig von der Produktqualität oder -masse;
- Zeitersparnis durch die automatische Garregelung;
- höchste Hygiene, da sich durch genaue Kenntnis der Kerntemperatur das Berühren oder Einstechen der Speise erübrigen;
- ideal für große Formate;
- gradgenaue Präzision beim Garen empfindlicher Gerichte wie zum Beispiel: ROASTBEEF;
- Erfüllung der Grundanforderungen der HACCP-Normauflagen.

## 13 • AUTOMATISCHES FEUCHTIGKEITSREGELSYSTEM

### Vorbemerkung

Das Feuchtigkeitsregelsystem **AUTOCLIMA** sorgt für einen konstant bleibenden Feuchtigkeitsgrad im Garraum beim Garen im Konvektions- oder Kombibetrieb. Das System erfüllt eine zweifache Funktion, da es nicht nur Feuchtigkeit zuführt, sondern auch die den eingegebenen Wert übersteigende Eigenfeuchtigkeit des Produktes abführt.

Besonders vorteilhaft erweist sich das System bei Frischprodukten, die selbstverständlich nicht jeden Tag den gleichen Feuchtegehalt haben können, nach dem Garen aber immer den gleichen Aspekt und dieselbe Konsistenz aufweisen werden. Der Feuchtegrad im Garraum wird während der Garphase fortwährend gemessen und bleibt konstant. Dieses System gewährleistet, dass unterschiedliche Mengen des gleichen Produktes immer mit demselben Ergebnis gegart werden.

## ARBEITSSCHRITTE

### 13.1 • GAREN MIT AUTOMATISCHEM FEUCHTIGKEITSREGELSYSTEM

**Anmerkung:** das Garen muss im Konvektions- oder Kombibetrieb erfolgen

Nach Einstellen der Garraum- oder der Kernfühlertemperatur (gemäß Anweisungen der diesbezüglichen Kapitel), Taste 12 drücken, um die gewünschte **AUTOMATISCHE FEUCHTIGKEITSREGELUNG** im Bereich zwischen **h00** (sehr trocken) und **h99** (sehr feucht) einzustellen.

Das Gargut einschieben und, falls der Kernfühler eingestellt ist, die Einstechnadel ins Produkt stecken (siehe Kapitel "Einstellung des Kerntemperaturfühlers"), den Fühler an die Steckverbindung **A1** anschließen und je nach gewählter Garmethode vorgehen.

Das bedeutet bei der Wahl von...

**Anmerkung:** der Dampfauflass muss geschlossen sein, sollte er geöffnet werden (Taste 13), wäre der eingestellte Feuchtigkeitsgrad ungültig.

### Ratschläge

Die Bestimmung des Feuchtigkeitswertes setzt eine gewisse Erfahrung voraus. Irreparable Fehler sind aber ausgeschlossen, da diese Funktion den Produktaspekt valorisiert.

### Geeignet für:

Leicht austrocknende Produkte, kleine Stückgrößen oder viel Feuchtigkeit abgebende Produkte (z.B. Brathuhn) und beim Express-Regenerieren, vor allem auf angerichtetem Teller.

<b>13.1 a • EINFACHES MANUELLES GAREN:</b> die Taste 15 drücken, um den Garvorgang zu starten	<b>13.1 b • MANUELLES GAREN MIT MEHREREN PHASEN IN AUTO- MATISCHER FOLGE:</b> zur Einstellung der nächsten Phase übergehen oder Taste 15 drücken, um die erste Phase des eingestellten Garvorgangs zu starten	<b>13.1 c • EIN ZU SPEICHERNDES PROGRAMM:</b> zur Einstellung der nächsten Phase übergehen oder das automatische Speichern des eingestellten Programms für 10 Sekunden (TIME OUT) abwarten.
--	--	--

### Vorteile

Wiederholbare Ergebnisse auch bei Produkten mit verschiedenen Eigenschaften.

### Vorbemerkung

Diese Programme sollen den Garprozess abrunden, um ohne direkten Eingriff des Bedieners die besten Ergebnisse in

Bezug auf Präsentation, Garstufe, Gewichtsverlustminderung, Saftigkeit des zu servierenden Gerichts zu erzielen.

### ARBEITSSCHRITTE

#### 14.1 • WARMHALTEN nach beendetem

##### Garvorgang

Diese Funktion hält das Produkt unmittelbar nach Beendigung des LETZTEN GARZYKLUS auf Temperatur, so dass es der Bediener "im passenden Moment warm" servieren kann. Der Garprozess wird gestoppt, und es kann keine Feuchtigkeit entweichen, da das Klima durch das **AUTOMATISCHE FEUCHTIGKEITSREGELSYSTEM** geregelt wird.

Das Produkt bleibt unverändert saftig, das Warmhalten erfolgt gradgenau und verbraucht ein Minimum an Energie ...

Die besten Ergebnisse gewährt "WARMHALTEN", wenn die letzte Garphase die Temperaturkontrolle über den Kernfühler vorsieht.

**[DRY]:** Warmhalten bei geöffnetem Dampfauslass, damit das Produkt trocknen kann;

**[30]:** Warmhalten mit AUTOMATISCHER FEUCHTIGKEITSREGELUNG (AUTOCLIMA) zu 30% (ideales KLIMA);

##### Einstellung:

Ein Programm einstellen entsprechend den Anweisungen der Kapitel:

#### 4 • MANUELLE EINSTELLUNG FÜR EINEN EINFACHEN GARVORGANG

oder

#### 5 • MANUELLE EINSTELLUNG FÜR EINEN GARVORGANG MIT AUTOMATISCHER ZYKLENFOLGE

Vergewissern, dass ein DEFINITIVER STOPP des Geräts stattgefunden hat (Licht der Taste **15** ist ausgeschaltet) und die Taste **1** drücken, bis der letzte Zyklus des Programms ausgewählt wird.

Den Drehknopf **10** für 3 Sekunden drücken, das Display **7** zeigt **[HLD]** an und das Display **9** zeigt **[OFF]** an.

Durch Drehen des Drehknopfs **10** kann der gewünschte Warmhaltebetriebsmodus (**[DRY]** - **[30]**) ausgewählt werden; den Drehknopf **10** drücken, um die Auswahl zu bestätigen.

Die voreingestellte Temperatur im Garraum während des Warmhaltebetriebs beträgt 80°C.

Falls die eingestellte Funktion des WARMHALTENS gelöscht werden soll, das Programm wählen, Taste **1** drücken, um den letzten Zyklus des Programms auszuwählen, den Drehknopf **10** für 3 Sekunden drücken, das Display **7** zeigt **[HLD]** an und das Display **9** zeigt den zuvor eingestellten Warmhaltemodus an. Den Drehknopf **10** gegen den Uhrzeigersinn bis zur Anzeige von **[OFF]** drehen und den Drehknopf **10** drücken, um die Auswahl zu bestätigen.

#### 14.2 • EXPRESS-REGENERIEREN

##### Vorbemerkung

Das Express-Regenerieren ist Bestandteil eines organisierten Küchenmanagementsystems:

Garen → Schockkühlen → Konservieren  
→ Regenerieren auf Serviertemperatur.

Das Aufwärmen kann sowohl für Produkte auf Blechen als auch auf angerichteten Tellern erfolgen.

#### 14.3 • WERKSEITIG VORGESPEICHERTE REGENERIERPROGRAMME

Die Ausführung **S** ist mit werkseitig vorgespeicherten Regenerierprogrammen ausgestattet. Der Zweck besteht darin, dem Koch die unmittelbare Anwendung des Geräts zu erleichtern.

##### Einstellung:

**Das Regenerierprogramm entsprechend den Anleitungen in Kapitel:**

#### 10 • ANWAHL UND START EINES VORGESPEICHERTEN REZEPTE EINSTELLEN.

Vorgespeicherte Regenerierprogramme:

##### - Zeitgesteuert

L77 = REGENERIERUNG auf Tellern  
L78 = REGENERIERUNG auf Blechen  
L79 = DAMPFREGENERIERUNG

##### - Mit Kerntemperaturfühler

L80 = REGENERIERUNG auf Tellern  
L81 = REGENERIERUNG auf Blechen  
L82 = DAMPFREGENERIERUNG

##### Ratschläge

Unter Regenerieren versteht man den Prozess, der die Reaktivierung bis zu 65°C Kerntemperatur ermöglicht. Der Vorgang muss in der kürzesten Zeit und selbstverständlich unter Einhaltung der vor Ort geltenden Hygiene- und Gesundheitsvorschriften erfolgen.

Für Tiefkühlware und/oder tiefgefrorene Produkte 160°C im Garraum einstellen, das Gargut einschieben und nach wenigen Minuten, sobald das Produkt dafür bereit ist, den Kerntemperaturfühler einstecken. Selbstverständlich ist eine vorübergehende Änderung des Programms vorzunehmen.

##### Vorteile

Dieses System dient dazu, ein "garfrisches" Produkt, was Aussehen, Geschmack und Konsistenz angeht, auch nach kurzfristiger Konservierung bei +3°C zu servieren. Das Gerät ist so vielseitig, dass es differenzierte Funktionen ohne den Bedarf von Hilfsinstrumenten ausführen kann.

### VORBEMERKUNG

Während des Garens (Led leuchtet mit Dauerlicht) zeigen die Displays die Ist-

Werte an. Die eingestellten Werte lassen sich jedoch überprüfen. Zu diesem Zweck wie folgt vorgehen:

### ARBEITSSCHRITTE

#### 15.1 • ANZEIGE DER WÄHREND DER GARPHESE EINGESTELLTEN WERTE (ohne Stopp)

Taste **1** drücken, die Displays blinken und zeigen die zuvor eingestellten Werte an. Nach 10 Sek. werden wieder die Ist-Werte angezeigt (TIME OUT); deshalb gilt im allgemeinen:

Display mit Blinklicht: eingestellter Wert.

Display mit Dauerlicht: Ist-Wert.

#### 15.2 • ÄNDERUNG DER EINGESTELLTEN WERTE WÄHREND DER GARPHESE (OHNE STOPP)

<p><b>15.2 a • TEMPERATUR UND ZEIT</b></p> <p>Um den Wert zu ändern, die entsprechende Rollkugel zum Einstellen des neuen Werts drehen (nach rechts, zunehmend - nach links, abnehmend); die Displays zeigen die gerade eingestellten Werte an nach 10 Sek. werden wieder die Ist-Werte ausgegeben.</p>	<p><b>15.2 b • GARART</b></p> <p>Die der neuen Grart entsprechende Taste direkt drücken, die entsprechende Led leuchtet auf.</p>	<p><b>15.2 c • FEUCHTIGKEITS-REGELUNG</b></p> <p>Taste <b>12</b> Feuchtigkeitsregelungsfunktion drücken, (das Display zeigt [ h.. ], den zuvor eingestellten Wert an). Die Rollkugel <b>10</b> drehen, um den neuen Wert einzustellen. Nach 10 Sek. werden wieder die Ist-Werte angezeigt.</p>	<p><b>15.2 d • KERNTemperatur-FÜHLER</b></p> <p>Die Rollkugel <b>10</b> drehen, um den neuen Wert einzustellen. Nach 10 Sekunden TIME OUT werden wieder die Ist-Werte angezeigt.</p>
---	--	--	--

#### 15.3 • UNTERBRECHUNG

Tür öffnen. Die Garung und die verbleibende Garzeit werden unterbrochen, bis die Tür wieder geschlossen wird. Die Garung wird automatisch an dem Punkt fortgesetzt, an dem sie unterbrochen wurde.

#### 15.4 • DEFINITIVER STOPP

Um eine Garung mit unendlicher Zeit zu unterbrechen oder definitiv zu stoppen die Taste **15** drücken.

## 16.1 • VORHEIZEN DES GARRAUMS

Das Vorheizen des Garraums ist besonders wichtig und nützlich, um gute Garergebnisse zu erzielen.

Die allgemeine Regel besteht darin, immer nur den leeren Garraum vorzuheizen und eine Temperaturstufe einzustellen, die ca. 15% bis 25% über der für den darauffolgenden Garvorgang erwünschten Temperatur liegt.

Bei Dampfgarzyklen den leeren Garraum im Konvektionsbetrieb vorheizen, da sich Temperaturen über 130°C einstellen lassen.

## 16.2 • GARGUTBESCHICKUNG

Die Tiefe des Bleches muss der Höhe des Gargutes entsprechen.

Zur Gewährleistung gleichförmiger Ergebnisse das Gargut am besten auf mehrere flache Bleche verteilen, anstatt es auf nur ein tiefes Blech zu legen.

Halten Sie sich an die Gewichtsangaben nachstehender Tabelle.

Anzahl Bleche/ Behälter	Max. Menge pro Blech/ Behälter	Max. Beschickung
4 x GN 2/3	2,6 Kg.	10,4 Kg.
6 x GN 2/3	2,6 Kg.	15,6 Kg.
5 x GN 1/1	4 Kg.	20 Kg.
6 x GN 1/1	4 Kg.	24 Kg.
10 x GN 1/1	4 Kg.	40 Kg.

**Anmerkungen:** Bei der Ofenbeschickung ist selbstverständlich nicht nur das Gewicht, sondern auch die Stückgröße, die Konsistenz und die Stärke des Produktes zu berücksichtigen.

### ACHTUNG

Die maximale Einschubhöhe für Bleche/ Behälter mit Flüssigkeiten beträgt 160 cm.

## 16.3 • TIEFGEFRORENE PRODUKTE/ TIEFKÜHLWARE

Vorheizen und Beschickung müssen in diesem Fall entsprechend den produktspezifischen Eigenschaften und der Produktart erfolgen. Zum Beispiel darf tiefgefrorener Spinat keinen zu hohen Temperaturen ausgesetzt werden, da er außen austrocknen könnte und somit das Endresultat beeinträchtigt würde.

## 16.4 • BLECH- UND BEHÄLTERARTEN

Für tadellose Garergebnisse sind je nach zuzubereitendem Gericht die geeigneten Behälter zu verwenden: Behälter aus Aluminium oder Aluminiumblech für Feingebäck und Brotwaren, gelochte Behälter zum Dämpfen und Korbeinsätze für vorfrittierte Produkte wie z. B. Pommes Frites.

## 16.5 • ABSTAND ZWISCHEN DEN BEHÄLTERN

Beim Einschieben des Gargutes in den Garraum besonders darauf achten, dass ausreichend Zwischenraum zwischen den einzelnen Behältern verbleibt. Auf diese Weise können sich Wärme und Luft gleichmäßig verteilen, so dass ein gleichförmigeres Ergebnis möglich ist, als wenn das Gargut eines Behälters mit dem Behälter darüber in Berührung käme.

## 16.6 • WENIGER GEWÜRZE

Der Einsatz dieses Gerätes ermöglicht, die Verwendung von Gewürzen, Öl, Butter, Fetten und Aromen auf ein Mindestmaß zu beschränken. Durch die minimale Verwendung von Zutaten wird der Eigengeschmack der Produkte stark hervorgehoben, und ihre ursprünglichen Nährwerte bleiben im Sinne einer gesünderen Ernährung erhalten.



### • ACHTUNG

*Garvorgänge mit der Zugabe von Alkohol sind nicht gestattet!*



## 24 • SELBSTDIAGNOSE UND ERKLÄRUNG DER BETRIEBSSTÖRUNGEN

24.1 • Beim Einschalten am Hauptschalter führt das Gerät eine elektronische Kontrolle der hauptsächlichsten Betriebsfunktionen automatisch aus. Stellt die Selbstdiagnose einwandfreie Gerätebedingungen fest, zeigt das Display der Garraumtemperatur den Ist-Wert der Garraumtemperatur an, und die Led der den Gararten zugeordneten Tasten blinken. Nun kann die Einstellung der Garparameter beginnen.

24.2 • Sollten hingegen Betriebsstörungen resultieren, werden diese an den Displays 7-9 angezeigt. Die Fehleranzeige ist von großer Bedeutung, wenn der Kundendienst eingreifen muss, da bereits diese Angabe Aufschluss über die Art der Störung gibt. Zusammen mit der Meldung am Display wird ein 5 Sekunden langes Tonsignal ausgegeben, das sich jede Minute bis zum Ausschalten des Geräts wiederholt.

Die wichtigsten Fehlermeldungen sind:

### HINWEISE



#### “ Err SC ”

Meldung an Display 7 und 9. Betriebsstörung des Temperaturfühlers des Garraums, **Ofen unverzüglich ausschalten** und den Kundendienst anfordern.



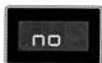
#### “ Err Sd ”

**Defekt am Fühler der Kondensationstemperatur der austretenden Dämpfe.** Die Dampfkondensation erfolgt ununterbrochen. Der Ofen kann aber trotzdem unter **strenger Beaufsichtigung** (größerer Wasserverbrauch) bis zum Eingreifen des Kundendienstes laufen.



#### “ Err SP ”

**Betriebsstörung des Kernfühlers.** Wird diese Fehlermeldung eingeblendet, ist zu prüfen, ob der Steckverbinder fest in der Buchse (A1) sitzt. Dennoch kann der zeitgesteuerte Gerätebetrieb bis zum Eingreifen des Kundendienstes, jedoch ohne Einsatz des Kernfühlers erfolgen.



#### “ no H2o ”

Bedeutet, dass kein Wasser ins Gerät gelangt. Deshalb ist zu **prüfen**, ob der Wasserhahn geöffnet ist und die Wasserversorgung durch das Netz besteht. Ist der Wassermangel netzabhängig, beim Wasserwerk nachfragen. Ist der Wassermangel hingegen geräteabhängig, den Kundendienst anfordern. In der Zwischenzeit kann das Gerät im Konvektionsbetrieb gebraucht werden.

## 24 • SELBSTDIAGNOSE UND ERKLÄRUNG DER BETRIEBSSTÖRUNGEN

Die wichtigsten Fehlermeldungen sind:

### HINWEISE

Er1



#### “ Er 1 ”

Auslösen des **Thermoschutzes des Motors**. **Ofen unverzüglich** ausschalten und den Kundendienst anfordern.

NOt



Er2



#### “ Er 2 ”

Auslösen des Sicherheitsthermostats des **Garraums**. **Ofen unverzüglich** ausschalten und den Kundendienst anfordern.

SIC



Er7



#### “ Er 7 ”

Im **Komponentenfach** herrscht eine **Übertemperatur** außerhalb der Norm. Der Gerätebetrieb kann dennoch unter strenger Beaufsichtigung bis zum Eingreifen des Kundendienstes erfolgen.

CPL



Er8



#### “ Er 8 ”

Im Komponentenfach herrscht **eine kritische Übertemperatur**, die zur Beschädigung der Komponenten führen kann. **Ofen unverzüglich** ausschalten und den Kundendienst anfordern.

CPH



doP



#### “ doP ”

Wird bei geöffneter Tür angezeigt, um zu melden, dass der Mikroschalter der Tür den Kontakt nicht schließt. Sicherstellen, dass die Tür korrekt geschlossen ist, sollte das Signal fortauern, den Kundendienst rufen.

doP



Err



#### “ Err dEt ”

Überprüfen, dass der Behälter des Reinigungsmittels nicht leer ist und der Tiefgang des Reinigungsmittels korrekt ist. Wenn das Signal weiterhin ertönt, den technischen Kundendienst rufen.

dEt



**ERSTE GÄNGE**

- L01 Crespelle/Cannelloni
- L02 Lasagne im Ofen
- L03 Lasagne im Ofen **(mit KT-Fühler)**
- L04 Erste Gänge Gratins
- L05 Dampfgegartter Reis (z.B. Reis Vialone Nano)
- L06 Paella (z.B. Reis Parboiled)
- L07 Tomatensauce
- L08 Fleischragù

**FLEISCH UND GEFLÜGEL**

- L09 Traditionelle Braten **(mit KT-Fühler)**: Kalbslende, Schweinelende, Rollbraten usw.
- L10 Traditionelle Braten - Langsames Garen **(mit KT-Fühler)**
- L11 Braten mit Speckschwarte **(mit KT-Fühler)**: Schweine-, Lamm-, Kalbskeule, Spanferkel
- L12 Schweins- und Kalbshaxe (ganz)
- L13 Schweinerippchen gebraten
- L14 Gemischte Fleischspieße
- L15 Roast-beef und ganze Filets **(mit KT-Fühler)**
- L16 Gulasch, Ossobuco, Schmorbraten mit Deckel
- L17 Schmorbraten mit Deckel **(mit KT-Fühler)**
- L18 Schnitzel
- L19 Schnitzel und Paniertes
- L20 Gegrilltes Fleisch
- L21 Gegrilltes Rippchen/Filet **(mit KT-Fühler)**
- L22 Gegrilltes Schweins- und Kalbsfilet **(mit KT-Fühler)**
- L23 Dampfgegartes Fleisch: gekochtes Rindfleisch **(mit KT-Fühler)**
- L24 Perlhuhn und Hase in Stücken im Ofen
- L25 Geschmortes Hähnchen oder Hase
- L26 Grillhähnchen in Stücken
- L27 Grillhähnchen
- L28 Hähnchen mit Bratspieß **(mit KT-Fühler)**
- L29 Grillhähnchen in Stücken frittiert
- L30 Truthahn-/Gänsekeule **(mit KT-Fühler)**
- L31 Ente, Fasan, Perlhuhn ganz gebraten
- L32 Ente, Fasan, Perlhuhn ganz gebraten **(mit KT-Fühler)**

**FISCH**

- L33 Dampfgegartte Krebstiere und Muscheln
- L34 Dampfgegartter Tintenfisch, Polyp
- L35 Dampfgegartter Hummer oder Languste 500 gr
- L36 Dampfgegartte Krebs oder Krabben
- L37 Dampfgegartter Fisch ganz **(mit KT-Fühler)**
- L38 Geschmorter Fisch ganz
- L39 Fischfilets und -gratins
- L40 Fisch im Stück oder ganz 400 gr. gegrillt
- L41 Fisch im Ofen 500 gr: Seebarsch, Steinbutt, Goldbrasse usw.
- L42 Fisch im Ofen 1000 gr: Seebarsch, Steinbutt, Goldbrasse usw.
- L43 Fisch im Ofen **(mit KT-Fühler)**: Gesalzener Seebarsch, Steinbutt, Goldbrasse usw.
- L44 Großer Fisch im Ofen **(mit KT-Fühler)**
- L45 Spieße Fisch, Kaiserhummer und Krebse

**GEMÜSE**

- L46 Dampfgegartes Gemüse
- L47 Tiefgefrorenes Gemüse forciert dampfgegart
- L48 Gemüse im Ofen, kleingehakt und mit Öl angebraten und Caponata
- L49 Gemüsegratins
- L50 Gegrilltes Gemüse
- L51 Frische Ofenkartoffeln
- L52 Gefrorene Ofenkartoffeln
- L53 Gefrorene Ofenkartoffeln vorfrittiert
- L54 Dampfgegartes Kartoffelgemüse
- L55 Dampfgegartte Kartoffeln ganz **(mit KT-Fühler)**
- L56 Geschmorte Kartoffeln
- L57 Folienkartoffeln **(mit KT-Fühler)**

**EIERSPEISEN**

- L58 Hartgekochte Eier
- L59 Spiegelei
- L60 Omelett
- L61 Crepes
- L62 Soufflé süß/salzig
- L63 Pikante Kuchen

**BÄCKEREI UND KONDITOREI**

- L64 Biskuitteig, Mürbeteig, Mürbeteigkuchen
- L65 Blätterteig, Strudel, Vol-au-vent
- L66 Croissant, Muffins
- L67 Baiser
- L68 Brötchen
- L69 Caramelcreme, Bonnet
- L70 Frisches Brot
- L71 Focaccia genovese (Fladenbrot)
- L72 Gefrorenes Brot
- L73 Frische Pizza in Stücken
- L74 Frische Pizza rund
- L75 Gefüllte Mürbeteigkuchen/Apfelkuchen  
(mit KT-Fühler)
- L76 Pan Brioche, Panettone, Hefekuchen in  
Taubenform, usw (mit KT-Fühler)

**REGENERIERUNG**

- L77 Regenerierung auf Teller
- L78 Regenerierung in Behälter
- L79 Dampfregenerierung
- L80 Regenerierung auf Teller (mit KT-Fühler)
- L81 Regenerierung in Behälter (mit KT-Fühler)
- L82 Dampfregenerierung (mit KT-Fühler)

**VAKUUMGAREN**

- L83 Obst in Stücken
- L84 Birnen in Stücken
- L85 Englische Creme
- L86 Grünes Frischgemüse
- L87 Frischgemüse
- L88 Kartoffeln in Stücken
- L89 Geschmortes und Über-Nacht-Garen
- L90 Fleisch, niedrige Temperatur (mit Nadelsonde)
- L91 Fleisch für traditionelle Braten (mit Nadelsonde)
- L92 Geflügel und Wild (mit Nadelsonde)
- L93 Fisch/Terrinen (mit Nadelsonde)
- L94 Hohe Pasteurisation
- L95 Niedrige Pasteurisation

*Anmerkung: Die Rezepte mit Kerntemperaturfühler werden nur angezeigt, wenn der Ofen auch damit ausgestattet ist.*